



Die Karriere beginnt am ersten Tag

Familie Schempp von der Landfleischerei Schempp halten ihr Versprechen: Wer sich interessiert und fleißig ist, kann auch in einer Fleischerei Karriere machen. So ist Karl Deutschbein bereits als Azubi ein Cortador - ein wahrer Fachmann für den Schinken.

Ich wollte schon immer mehr. Karl Deutschbein über seine Entscheidung, Fleischer werden zu wollen.

Ja, was soll ich dazu sagen. Fleischer ist tatsächlich mein Traumberuf. Ich musste erst einmal mit Maschinen arbeiten, um zu merken, dass Mensch und Tier mir viel lieber sind. Die Möglichkeiten, die mir die Land- und Wildfleischerei gibt, sind auch unschlagbar. Die Zusatzausbildung zum Cortador war mega spannend. Frei übersetzt heißt Cortador Aufschneider. Ich habe also verschiedene Techniken gelernt, wie man Schinken an- und aufschneiden kann. Ebenso ist die Schinkenherstellung wichtig. Ich will ja nicht nur gut schneiden, ich will auch etwas Gutes schneiden. So durfte ich mich neben dem Aufschneiden und Anrichten auch mit der Herstellung eigener Knochenschinken befassen. Wir planen in der Zukunft Cortador Events für unsere Kunden, damit sie sehen, wie bei uns die Schinken reifen. Natürlich werden wir aber auch Schinkenplatten in unser Partyserviceprogramm mit aufnehmen. Ich als Cortador werde aber auch zu speziellen Terminen Schinken für Sie aufschneiden und für Fragen zur Verfügung stehen. Jetzt bleibt mir erst einmal nur, Sie in unsere Fleischerei einzuladen. Kommen Sie vorbei, erfahren Sie, mit welchen Partnern wir zusammenarbeiten und kosten Sie unsere leckeren Produkte. Unterstützen Sie das lokale Handwerk und kaufen Sie bei uns. Es lohnt sich. Und wenn ich das sagen darf: Einen riesen Dank an meine Eltern, dass sie mich auch bei dem Wechsel unterstützt haben. Und auch an meinen Opa für seine Vehemenz.

Vom Anlagenmechaniker zum Cortador

Manchmal muss man noch einmal neu anfangen

Karl Deutschbein ist in seiner Ausbildung zum Anlagenmechaniker unglücklich. Er nimmt all seinen Mut zusammen und schwenkt noch einmal um. Jetzt wird er Fleischer.

Für manche Wünsche braucht es eben Geduld. Karls Opa war immer der festen Überzeugung, dass einer seiner Enkel einen Beruf innerhalb der Landwirtschaft, Tierzucht oder Verarbeitung erlernen wird. Nachvollziehbar. Sind es doch Karls Eltern, die einen erfolgreichen Landwirtschaftsbetrieb führen. Er wusste schon als Kind, wie viel Arbeit Tierzucht macht, wie viel Verantwortung jeder eingeht, der in der Tierhaltung einen guten Job machen will, aber auch wie viel Zufriedenheit mit dem eigenen Beruf und sich selbst entsteht, wenn es allen Tieren gut geht und die Familie gut versorgt ist.

Und doch fiel die Berufswahl komplett anders aus. Karl bewarb sich bei der Deutschen Bahn und bei der Enso. Karl wollte sich ausprobieren, wollte seinen eigenen Weg gehen. Er entschied sich für eine Ausbildung als Anlagenmechaniker bei der ENSO. Er traf da auf nette Kollegen, auf gute und durchdachte Arbeitsbedingungen und auf ganz viele neue Informationen über Maschinen, Anlagen und alles, was Schmiere zum Funktionieren braucht. So richtig fand er aber sein Rezept für gute Schmiere nicht. Weder sein Herz noch sein Kopf waren bei der Sache. Unglücklich in der Ausbildung. Da kam ihm sein Opa wieder in den Sinn. Karl hatte sich bis dahin nicht wirklich damit beschäftigt, was ein Fleischer denn eigentlich den ganzen Tag so macht. Der einfachste Weg, dies herauszufinden, war ein Praktikum. Einfach mal dem

Fleischer über die Schultern schauen. Karl kündigte seine Ausbildung bei der ENSO und machte ein Praktikum bei der Land- und Wildfleischerei Schempp. Und da war er: Der berühmte Funke, der endlich übersprang. Karl war begeistert. Seine Eltern auch. Sie hatten Karl in keine Richtung drängen wollen, waren glücklich über die Entscheidung und den beruflichen Wechsel. Karl hatte nun fast freie Wahl. Er entschied sich, für die Ausbildung bei Schempps zu bleiben. Mit ihrem Leitbild sind die Schempps genau das, was Karl von seinen Eltern gelernt hat: Das Tier verdient Respekt. Es soll möglichst gut in der Tierhaltung leben können. Das zahlt sich aus, denn auch auf die Qualität des Fleisches wirkt sich das positiv aus. Von der ersten Sekunde an, ist Karl in seinem Element. Bereits als Lehrling macht er die Weiterbildung zum Cortador und

ist damit Experte für Schinken. Er gewann bereits seinen ersten Preis. Gemeinsam mit Felix Mißbach von der Fleischerei Franke in Leipzig holte er den ersten Preis im Lehrlingswettbewerb. Das spornt natürlich weiter an. So will Karl nach dem Abschluss der Lehre auch seinen Fleischermeister machen und Verantwortung in der Firma übernehmen. Schon heute sind die Schinken seine große Leidenschaft. So hat er 2021 in Italien und 2022 in Spanien mehrere kleine Schinken-Manufakturen besucht. Jede Manufaktur hat ihre eigene Besonderheit, benutzt besondere Gewürze, gestaltet den Reifeprozess traditionell oder testet ganz neue Verfahren. Schade für die Enso, aber für Familie Schempp ist Azubi Karl ein großes Glück. Sein Engagement und sein Ehrgeiz sind ansteckend. Die Zukunft kann kommen.

In dieser Ausgabe

MEISTERHAFT
Alles über das große Grillwochenende mit meisterlichen Aufgaben in Tauscha
Seite 2

LEHRREICH
Grillkurse, Schinkenseminare jetzt schon für 2023 buchen
Aktuelle Angebote
Seite 3

VERPACKT
Erfahren Sie mehr über die Verpackungen, die Umwelt und Ressourcen schonen.
Seite 4

1 Getränk am großen Grillwochenende

Zu unserem großen Sommer-Grill-Wochenende mit der ersten Grillmeisterschaft erhalten Sie ein Getränk Ihrer Wahl gratis.

Die Aktion läuft vom 10. bis 12. Juni 2022.



Freier Eintritt am großen Grillwochenende

Zu unserem großen Sommer-Grill-Wochenende erhalten Sie mit diesem Gutschein freien Eintritt für eine Person am Samstag, 11. Juni 2022

Die Aktion läuft am 11. Juni 2022.



Erste sächsische Grillregionalmeisterschaft

Nach zwei Jahren absagen, kann sie endlich stattfinden

Christoph Schempp hatte sich so viel vorgenommen, als er 2019 die Idee der Grillmeisterschaft hatte. Doch dann kam Corona.

Ganz sicher hat jeder so seine eigene Corona-Geschichte zu erzählen. Bei Christoph Schempp ist es die der ersten sächsischen Grillregionalmeisterschaft. Neben allem, was diverse Lockdowns, neue Vorschriften im Wochentakt und die ganz persönlichen Belange der Mitarbeiter an Herausforderungen in den Alltag der

Fleischerei brachten, die Belegschaft hielt zusammen und stemmte Vieles gemeinsam. Aber die Absage der Grillregionalmeisterschaft konnten auch sie nicht verhindern. Christoph Schempp hatte alles im Detail vorbereitet. Die Teams für die Meisterschaft zusammen und tolle Preise zusammen. Dann kam Corona und die Absage war unausweichlich. Aber er hat an seiner Idee festgehalten. Nachdem nun auch 2021 die Vorbereitungen umsonst waren, sind sie es dieses Jahr 2022 nicht. Wahrscheinlich sollte es so sein.

Familie Schempp wäre nicht Familie Schempp, wenn diese besondere Veranstaltung nicht auch in ein großes Festwochenende eingebunden würde. Vom 10. bis 12. Juni 2022 können Sie sich in Tauscha kulinarisch verwöhnen lassen, anderen beim Schwitzen zu sehen oder einfach ihre Zeit genießen. Los geht es mit einem All-you-Can-Eat-Grillabend am Freitag. Star-Grillmeister Ronny Paulusch hat bisher noch jeden satt bekommen. Aber natürlich auch Christoph Schempp selbst wird zeigen, was er kann. Als Fleischsom-

melieri will er Ihnen zeigen, woran Sie die Qualität von Fleisch erkennen und welchen Unterschied es macht, mit gutem Fleisch zu grillen. Da Paulusch und Schempp an der Meisterschaft nicht teilnehmen dürfen, legen sie am Freitag alles in die Grillschale. Es erwartet Sie: 2 Fleischsommeliere, 2 Fleischermeister, 3 Grills - vom Burger über Steaks. Ab sofort können Sie für diesen All-you-can-eat-Abend für 25 € Karten im Vorverkauf in den Filialen kaufen.

Am Samstag folgt die offizielle Eröffnung. Landrat Ralf Hänsel und Chef Christoph Schempp werden die erste sächsische Grillregionalmeisterschaft mit einem ersten Highlight eröffnen. Gemeinsam grillen sie eine Riesenbratwurst. Den ganzen Tag über gibt es den Marktplatz, ein Kinderprogramm mit Hüpfburg und die offene Fleischerei. Schauen Sie doch mal hinter die Kulissen bei Schempps. Lassen Sie sich erklären, wie die Leberwurst ins Glas kommt und welches Fleisch sich besonders für Gulasch eignet. Selbst-

verständlich können Sie auch Grillfleisch und Bratwürste kaufen. Bis 19 Uhr ist freier Eintritt. Danach gibt es den Tanz in den Sommer am Grill. Mit Musik der Partyband Rhythm & Landlust soll es für 3 Euro ein ungezwungener, fröhlicher Tanzabend werden. Der Einlass startet ab 18 Uhr. Am Sonntag geht es dann endlich los. Nach der Eröffnung mit dem Spielmannszug wird die Meisterschaft in vier Runden ausgefochten: ein Gericht vom Schwein, ein Gericht vom Rind, ein vegetarisches Gericht und das Desserts. Möge der Leckerste gewinnen. Noch immer können sich Teams und auch Aussteller anmelden. Weitere Informationen gibt es dazu auf der Webseite <https://www.fleischerei-schempp.de/grillkunst> oder der Facebook-Seite: <https://www.facebook.com/fleischerei.schempp/> Jeder und jede ist willkommen. Die erste sächsische Grillregionalmeisterschaft - melde dich an, sichere dir attraktive Preise und sieh zu, wie anderen grillen.



Fr 10. Juni Grillabend
Grillabend mit Ronny Paulusch von 17- 21 Uhr

Sa 11. Juni Sommertanz am Grill
7.30 – 11.30 Uhr Ladenverkauf
ab 10 Uhr Aufbau der Teams und Stände
18.30 Uhr Christoph Schempp mit Landrat live am Grill
20.00 Uhr **Partyband Rhythm & Landluft sowie 80er/ 90er Sommerdisco mit DJ**

So 12. Juni Grillregionalmeisterschaft
Programm Hauptbühne
10.00 Uhr Eröffnung mit dem Zabeltitzer Spielmannszug
11.00 Uhr Zerlegen eines halben Schweins oder Rind (Nationalmannschaft oder Fleischsommelierversen)
12.00 Uhr 1. Gericht (Dry Age vom Meißner Schwein)
12.30 Uhr Cortador Ronny Paulusch und Karl Deutschbein
13.00 Uhr 2. Gericht (Rinderburger)
13.30 Uhr Fleischsommelier Christoph Schempp
Grillt Live mit seinen Lieferanten Strohschwein, Lamm und Freilandrinder
14.00 Uhr 3. Gericht (Vegetarisches Gericht)
14.30 Uhr Ronny Paulusch zusammen mit Marbelution
15.00 Uhr 4. Gericht (Dessert)
16.00 Uhr Siegerehrung mit Ronny Paulusch

Ganztägig: Grill- und Handwerkermarkt
Tag der offenen Tür der Fleischerei
Verkauf von leckeren Grillfleisch und Würstchen
Kinderunterhaltung wie Hüpfburg usw.

Unsere Marktstände

Für einen perfekten Grillabend braucht es nicht nur einen guten Grill und qualitativvolles Fleisch von Schempp. Deshalb haben Schempps auch einen sogenannten Marktplatz organisiert. Ihre guten Partner bieten ihre Produkte rund um das

Grillen für Sie an. Lassen Sie sich überraschen, welche Rolle eine gute Tasse Kaffee beim Grillen spielen kann oder auch das Kaffepulver. Lassen Sie sich beraten, wie man Fisch grillt. Probieren Sie eine neue Sorte Senf.



Werden Sie zum Meister

Landfleischerei Schempp bietet breite Palette an Kurse

Familie Schempp legt viel Wert auf Weiterbildungen, möchte gern Trends (er-)kennen, testen und mitmachen, wenn sie gut sind. Das Wissen möchten sie aber nicht für sich behalten, sondern gern mit Ihnen, den treuen Kunden, teilen. Warum nicht einfach mal lernen, wie ein Schinken hergestellt wird? Oder Sie holen sich vom Fleischsommeliere Ronny Paulusch die neuesten Tricks für einen gelingenden Grillabend ab. Dafür gibt es die Schempp-Seminare. Für 2022 gibt es wenige freie Plätze. Die Kurse waren gut nachgefragt. Eine willkommene Abwechslung für den Alltag. Oder Sie sind schnell und sichern sich Plätze. Zum großen Festwochenende beginnt der Verkauf. Für das neue Jahr haben sich Schempps spezielle Kurse für Kinder und einen Ladys-Abend überlegt. Karten können Sie in jeder Filiale oder per E-Mail unter post@fleischerei-schempp.de erwerben. Gern können Sie auch Gutscheine für eine Kurs als Geschenk kaufen.

Letzte Plätze in 2022 sichern:

Spezial-Grillkurs mit Ronny Paulusch 16.07.2022 15.00 bis 21.00 Uhr Holy Trinity of BBQ Spezial Cuts vom Rind und Schwein Dry Age Grillbeilagen und Desserts max. 35 Personen 79 Euro inkl. Getränke	Zerlegeseminar 03.09.2022 15.00 bis 19.00 Uhr Zerlegen von einem halben Rind mit anschließender Verkostung und Mitgabe ausgewählter Teilstücke max. 15 Personen 120 Euro inkl. Getränke	Schlachtfest 28.10.2022 18.00 bis 22.00 Uhr Semmelleberwurst, Grützwurst Wellfleisch Fett und Knackerkorb Hackepeterplatte Leberwurst- und Blutwurstplatte max. 70 Personen 35 Euro inkl. Getränke	Steaktasting 18.11.2023 15.00 bis 19.00 Uhr Zerlegen von einem halben Rind mit anschließender Verkostung und Mitgabe ausgewählter Teilstücke max. 15 Personen 120 Euro inkl. Getränke
--	---	--	---

Kurssaison 2023:

Wintergrillen mit Ronny Paulusch 28.01.2023 ab 15.00 Uhr Brisket Pulled Pork Wildfleisch Tri Tip max. 35 Personen 110 Euro inkl. Getränke	Dry-Ager-Schulung mit Ronny Paulusch 03.02.2023 ab 16.00 Uhr bis 04.02.2023, 13.00 Uhr Herstellung von Schinken mit Dry Age - in Verbindung mit Schinkenseminar am 04.02.2023 = 320 € max. 20 Personen 200 Euro inkl. Getränke	Schinkenseminar 04.02.2023 13.00 bis 18.00 Uhr Schinkenseminar - Herstellung von 5 kg Schinken - optimal Dry Ager Schulung zubuchbar max. 20 Personen 140 Euro inkl. Getränke	Schinkentasting mit Karl Deutschbein 11.03.2023 17.00 bis 22.00 Uhr Verschiedene Schinkensorten aus Europa zur Verkostung inklusive einer besonderen Weinverkostung max. 50 Personen 60 Euro zzgl. Getränke außer Wein
---	---	---	---



Grillkurs für Anfänger 20.05.2023 15.00 bis 20.00 Uhr Spezial Cuts vom Rind und Schwein Dry Age Burger Bratwurst Grillbeilagen und Desserts max. 35 Personen 90 Euro inkl. Getränke	Grillkurs mit Ronny Paulusch 03.06.2023 ab 15.00 Uhr Holy Trinity of BBQ Spezial Cuts vom Rind und Schwein Dry Age Grillbeilagen und Desserts max. 35 Personen 110 Euro inkl. Getränke	1. Sächsische Grillmeisterschaft 16.06.2023 bis 18.06.2023 ab 10.00 Uhr Programm wird noch veröffentlicht. Freuen Sie sich schon heute auf 2023 und schicken Sie Ihr Feedback zum Wochenende 2022 an post@fleischerei-schempp.de
---	--	--

Grillkurs für Anfänger 01.07.2023 15.00 bis 20.00 Uhr Spezial Cuts vom Rind und Schwein Dry Age Burger Bratwurst Grillbeilagen und Desserts max. 35 Personen 90 Euro inkl. Getränke	Schlachtfest 28.10.2022 18.00 bis 22.00 Uhr Semmelleberwurst, Grützwurst Wellfleisch Fett und Knackerkorb Hackepeterplatte Leberwurst- und Blutwurstplatte max. 70 Personen 40 Euro inkl. Getränke	Steaktasting 18.11.2023 15.00 bis 19.00 Uhr Zerlegen von einem halben Rind mit anschließender Verkostung und Mitgabe ausgewählter Teilstücke max. 35 Personen 110 Euro zzgl. Getränke
---	--	---



Neuheiten 2023

Grillkurs mit Ronny Paulusch mit neuem Programm 09.06.2023 15.00 bis 21.00 Uhr Er hat es schon: ein neues Programm für 2023. Sie dürfen gespannt sein, wie Ronny Paulusch Sie dieses Mal überrascht. max. 35 Personen 110 Euro inkl. Getränke	Grillkurs für Kinder 26.08.2023 10.00 bis 14.00 Uhr Für unsere kleinen das Beste. Wir stellen gerade ein Programm für Kinder ab 10 Jahren zusammen. max. 35 Personen 50 Euro inkl. Getränke	Ladys-Abend Grillkurs für Frauen 26.08.2023 ab 17.00 Uhr Sie dürfen gespannt sein. Ein spezieller Abend für Ladys, die gern grillen. Ein passendes Programm wird gerade erarbeitet. max. 35 Personen 100 Euro inkl. Getränke
---	---	--



Gut verpackt - Nachhaltigkeit bei Schempp

Warum es gar nicht so einfach ist, eine sinnvolle Verpackung auszuwählen

Lange vor Corona haben sich die Schempps Gedanken gemacht, wie sie Ihre Verpackung nachhaltiger gestalten könnte.

Dafür hatten Sie 2019 ein mehrstufiges Verfahren eingeführt, das nur zum Teil den Praxistest für die Nachhaltigkeit bestanden hat. Oberstes Gebot war es, auf Plastik so weit wie möglich zu verzichten. Dafür haben Schempps Verpackungsma-

terialien eingeführt, die aus natürlichen Rohstoffen bestanden. Auf Stärke basierende Verpackungen für das Mittagessen zum Mitnehmen, kleine Tüten und die Salatbecher - alles wurde umgestellt. Schnell stellte sich jedoch heraus, dass die größten Herausforderungen bei der Entsorgung liegen. Wird dies in den Privathaushalten nicht nachhaltig gemacht, kann auch die Verpackung zum Problem werden. Aus gut gedacht, wird schlecht gemacht.

Lange haben Schempps überlegt, was sie noch besser machen können. Denn auch die Stärkebasis und die Wachspapiere sind dringend benötigte Rohstoffe, die nicht zusätzlich verknappt werden sollten.

Kunden müssen Teil des Systems sein

Immer wieder kommen Schempps an den Punkt, dass es ohne die Kunden nicht geht. Recycelt wird im Privathaushalt. Deshalb gibt es nun drei wichtige Faktoren. Der erste Punkt ist: Kunststoffverpackungen werden nicht verteufelt, sondern gezielt genutzt. Manchmal geht es eben nicht ohne. Und Kunststoff ist wesentlich nachhaltiger als manch natürlich Rohstoff. Wenn Kunststoff richtig entsorgt und recycelt wird, dann kann er so oft verwendet werden und damit seine Nachhaltigkeit unter Beweis stellen. Also bitte, liebe Kunden, geben Sie die Verpackungen in den gelben Sack.

Glas nutzen

Ein beliebtes Verpackungsmaterial - bereits in der Produktion - ist Glas. Speisen können sehr gut haltbar gemacht werden. Beim Transport lassen sich Gläser gut stapeln. Kunden können die Gläser weiter

nutzen. Oder sie bringen die Gläser in die neue Rückgabestation zurück. Als Test nehmen Schempps die Gläser zurück. Mit einem Labor gemeinsam wird getestet, ob die Gläser wieder sauber genug gemacht werden können, damit auch Schempps sie wieder einsetzen dürfen. Gern können Sie mitmachen und ihr Glas zurückbringen.

Eigene Dosen sind wieder erlaubt

Durch Corona ganz aus dem Blick geraten, sind die ei-

genen Dosen. Gern werden Schempps diesen Service wieder anbieten. Bringen Sie Ihre eigenen Tupperdose gern für Ihren Einkauf mit oder für das Mittagessen zum Mitnehmen. Die Reinigungsstationen sind vorhanden und können einfach wieder genutzt werden. Am Ende ist das Wichtigste, dass alle gemeinsam darauf achten. Wenn jeder nur ein bisschen nachhaltig handelt, kann sehr viel Müll vermieden werden. Das ist gut für Umwelt und Tier.



Sparen Sie sich lecker - ab jetzt jede Woche

Exklusiv für Sie: Die Angebote der Fleischerei Schempp in der 21. und der 22. Kalenderwoche

Auch in der Land- und Wildfleischerei Schempp dreht sich alles um gestiegene Fleischpreise, Energiepreise und Gewürzpreise. Intensiv haben die Schempps darüber diskutiert, wie sie die Preise sichern können. Am Ende jeder Diskussion, steht als einziger Weg, die bisherige verantwortungsvolle und qualitätsbewusste Schiene zu verlassen. Die gesamte Belegschaft hat sich sofort dagegen ausgesprochen. Das ist nicht

das, wofür die Fleischerei steht. Alle sind davon überzeugt, dass Sie als Kunden so treu sind, weil Schempps die Qualität bringen, die sie versprechen.

Um es Ihnen ein bisschen leichter zu machen, gibt es nun jede Woche eine Super-Spar-Tüte. Damit wollen sich Schempps Ihre Treue sichern und hoffen dabei auf Ihr Verständnis, dass sie sich für Qualität entschieden haben. Dafür stehen die Schempps ein.



Superspartüte für nur 4,99 €

24.05.2022 und
25.05.2022

- 1 Gutsleberwurst
- 2 Kunstdarm Wiener
- 200 g Hackfleisch

31.05.2022 und
01.06.2022

- 1 Teewurst
- 2 Schweinskacker im Saitling
- 300 g Schweine-Rippchen

IMPRESSUM

Wurstblatt Mai 2022
Auflage: 9. Ausgabe, xx Stück
Erscheinungsdatum: xx. Mai 2022
Inhaltlich verantwortlich: Christoph Schempp

Herausgeber: Land- und Wildfleischerei Schempp
Kontakt: Anbau 13, 01561 Thiendorf OT Tauscha
035240/72361
E-Mail: post@fleischerei-schempp.de
www.fleischerei-schempp.de

Druck: Wochenkurier-Verlag

Fotos: Seite 1: Augsburgs Fleischerschule
Seite 2: Africa Studio/istock
Christoph Schempp
Seite 3: Christoph Schempp
Christoph Schempp
Seite 4: Alexas_Fotos/pixabay.com
Christoph Schempp